



Zuppa di patate saporita

Come se fosse fatta dalla nonna! Il gusto saporito e inimitabile di questa zuppa corposa di patate è dato dal 70% di patate, le cipolle, le carote, il prezzemolo, il sedano e le squisite erbe aromatiche. Magnifica come antipasto o come pasto macrobiotico, ma eccezionale anche da aggiungere ai piatti unici a base di carne, verdure e patate, alle ricette a base di lenticchie, ai purè di patate o come base per altre zuppe di verdure, come anche per le zuppe di porri, broccoli e cavolfiore. Molto facile e veloce da preparare! Per chi lo desidera, è possibile aggiungere alla zuppa ingredienti a proprio piacimento, come per esempio le erbe aromatiche fresche, un po' di speck, i würstel oppure del pane croccante che può essere semplicemente spezzettato. Semplicemente deliziosa!

- Con una il 70 % di patate
- Vegano, senza lattosio, senza glutine
- Senza estratto di carne e purine animali
- Senza aromi artificiali e sostanze aromatizzanti identiche

Ingredienti: fiocchi di patate (70 %), sale marino, olio di palma, cipolle in polvere, esaltatore di sapidità: glutammato di sodio*, brodo (condimento (contiene **soia**), olio di palma, sale da cucina), destrosio, carote, erbe aromatiche (contengono **sedano**), prezzemolo estratto di erbe aromatiche.

*Base di produzione: alimento naturale, per es. barbabietola da zucchero, mais.

Valori nutrizionali in media per 100 ml di zuppa	
Valore energetico	87 kJ/21 kcal
Grassi	0,4 g
- di cui grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	3,5 g
- di cui zuccheri	0,3 g
Fibre alimentari	0,4 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,6 g

Preparazione: mescolare con un frustino ca. 2 cucchiaini colmi (30 g di polvere) in ½ litro d'acqua tiepida, portare a ebollizione e mescolare - pronta! Consiglio extra: al posto dell'acqua potete aggiungere una parte di latte o solo latte oppure insaporirla con Crème fraîche, spruzzate di panna, prezzemolo o cerfoglio, cipolle fritte, dadini di speck, formaggio o würstel. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Made in Germany

Contenuto 600 g danno 10,0 litri di zuppa = 40 piatti

Nr. art 395

Eti1122